



# Pollo con salsa de soja

## Ingredientes

- 8 contramuslos ó 4 pechugas
- maizena
- 1 vaso de vino de salsa de soja
- 1 cebolla
- 2 ajo
- 4 cucharadas pure de tomate
- 2 cucharadas azúcar
- 2 cucharadas vinagre y 1 vase de los de vino de jerez. (4 pax)

## Preparación

Deshuesar el pollo y cortarlo en trozos pequeños .

Echar la sal y la maizena al pollo y saltearlo, sacar y saltear la cebolla con el ajo, echar la salsa de soja, el tomate, el jerez y el vinagre, incorporar el pollo y dar un hervor hasta que este hecho .

También puede ponerse pollo troceado o los contramuslos sin deshuesar, en este caso dar unas vueltas en la sartén a fuego medio con unas cucharadas de aceite hasta que esté dorado .

( el pollo irá soltando su grasa) .

Cuando esté dorado quitar la grasa que haya soltado el pollo .

.